



Vous informer à chaque période sur nos partenaires, notre métier et notre savoir faire.

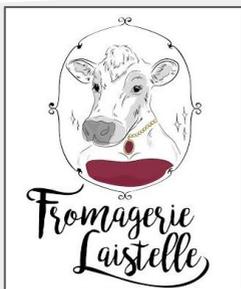
## Mars - Avril 2022

### Un des 5 axes majeurs de la loi EGalim : la réduction des emballages

Un des enjeux majeurs pour notre planète est de réduire nos déchets. Chez Api Champagne Ardenne, nous avons décidé de réduire nos emballages en proposant du yaourt local (Fromagerie Laistelle) conditionné en seau. Il est ensuite servi en ramequin aux enfants. Un meilleur yaourt et tellement moins de pots qui partent à la poubelle



Cela représente une économie de déchet de 10 kg de plastique par repas



### Agir pour la planète, en consommant local !

Api Champagne Ardenne est partenaire de la Fromagerie Laistelle à Graffigny-Chemin (52) depuis 2018. Sur l'année solaire 2020/2021, les convives ont consommé 4 800 kg de yaourt nature sucré .

### Animer le temps du repas, pour un moment convivial !

Le 22/02, les enfants se sont sentis comme au restaurant.  
Dans leur assiette : un symbole de la street food : le hot-dog !  
Le 24/03, repas aux Saveurs du Printemps avec une tarte à la Rhubarbe (régionale) préparée par nos équipes



Repas Saveurs du Printemps  
le 24 mars 2022



### Être cuisinier responsable, jusqu'au bout !

Le 7 avril les enfants recevront chacun un personnage en chocolat pour le repas de Pâques avec du chocolat issu du commerce équitable

**Et maintenant,  
bon appétit !**

